WYCHODZI DWA RAZY NA TYDZIEŃ

KORRESPONDENT

PRZY GAZECIE WARSZAWSKIÉJ.

ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

Dnia $\frac{17}{29}$ Listopada **№ 93.** Rok 1860.

O ulepszeniu bocznych kommunikacyj w ogóle — w obrębie guberni Lubelskiéj.

Ile ważną jest rzeczą w widokach gospodarstwa krajowego, posiadać dogodne kommunikacye lądowe i wodne; ile takowe wpływają na polepszenie bytu materyalnego mieszkańców, na rozprzestrzenienie wyższego między niemi stopnia oświaty, jedném słowem na ich uspołecznienie—zbyteczna dowodzić: duch czasu, konieczność podniesienia rolnictwa i wydobycia się obywateli kraju z zależności pieniężnéj spekulantów, monopolicznie, ze złą po większéj części wiarą i samolubnie dzierżących w rękach swych handel produktami ziemi naszéj, nakazują co najspieszniejsze, nie powiem już zwrócenie na ten przedmiot szczególnéj uwagi, ale energiczne, bez zwłoki wzięcie się do dzieła; tém więcej, kiedy dozwolona jest możność i wskazane środki dla dojścia w tym celu do pożądanego wypadku.

Czas projektów bez poparcia i skutku przeminął. Podjęte prace niektórych okolic kraju w celu udogodnienia pośrednich kommunikacyj wewnętrznych, nie można brać za objaw ogólny działalności w tym względzie: zdarzało się bowiem, że gdzie były chęci szczere, zbywało na środkach i odwrotnie, lub też gdzie jedno i drugie znajdowało się, niedostawało należytego poparcia ztamtąd, zkądby go najwłaściwiéj i najprawdopodobniéj oczekiwać należało, a tu, by dojść do pożądanego rezultatu, konieczna jest ta warunków troistość.

Obecnie udogodnienie bocznych kommunikacyj w kraju, rzec można stanęło na porządku dziennym w toku rozpraw rolniczych. Stan rolniczy uznał je za niezbędny warunek do rozwinięcia zakresu swych działań. Rząd wskazał lub zapewnił środki, nie pozostaje więc tylko w przedsiębraniu i wykonywaniu projektów w tym względzie działać z wytrwałością, odpowiednią chęciom zwykle na początku każdego przedsięwzięcia u nas objawianym—i systematycznością, jaka wszędzie i zawsze odstępować nas nie powinna.

Gdzie się wykonywa w widokach rolniczo-handlowych projekt zaopatrzenia kraju w kommunikacye lądowe udogodnione, to jest zwirówki lub żelazne, tam się zwraca uwagę na to głównie, by one się schodziły w środku najważniejszego punktu w kraju, jakim u nas jest Warszawa, lub zdążały ile można w najprostszym kierunku do portów nadmorskich, jakiemi są np. dla małéj części Królestwa porty nadbaltyckie, Królewiec i Kłajpeda; nadto, by też drogi ile możności prostopadle przecinały, nie zaś biegły równolegle do linij kommunikacyj wodnych naturalnych, lub sztucznych.

Na téj zasadzie wybudowano w Królestwie prawie wszystkie drogi bite 1go rzędu, za fundusze gotowe z opłaty części szarwarku 8-dniowego, corocznie zbierane (1), które nadto i tę przedstawiają dogodność, że łączą prawie bezpośrednio wszystkie miasta powiatowe i gubernialne z Warszawą.

Obecnie i budowa dróg żelaznych już wykonanych lub do uskutecznienia projektowanych, z uwagi na systemat handlowéj kommunikacyi w Królestwie i połączenie ich z siecią kolei europejskich, na tejże po większéj części oparta jest podstawie, i drogi Petersbursko-Warszawska, będąca w wykonaniu, Warszawsko-Wiedeńska egzystująca, Warszawsko-Odeska i Bydgoska projektowane; przecinając niektóre kommunikacye wodne naturalne, z drogami adamizowanemi koncentracyjnie zbiegają ku Warszawie.

Rzuciwszy jednak okiem na kartę Królestwa, widoczném jest, że znaczną posiadamy liczbę dróg bitych głównych, które łącznie z drogami żelaznemi i liniami naturalnemi wodnemi, są dostateczne dla połączenia wszystkich okolic Królestwa z jego stolicą. Lecz w miarę oddalania się tychże od niéj, okolice daléj, a nie w bliskości któréjkolwiek bądź z dróg głównych lub rzek spławnych położone, pośrednio tylko i z większą lub mniejszą łatwością mogą z nich korzystać. Ztąd wyrosła potrzeba budowy dróg bitych 2go rzędu, mających na celu połączenie bądź to miast powiatowych, z dala od dróg 1°-rzędnych położonych, z temiż; bądź też połączenie poprzeczne dwóch traktów 1go rzędu z sobą; wreszcie, takież połączenie jednego z takichże traktów z punktami składowemi nad rzekami spławnemi (nigdy zaś łączenie dwóch punktów o kilkadziesiąt werst od siebie odległych, a na jednym i tym samym znajdujących się trakcie 1° rzędnym).

Opłata szarwarkowa, pochodząca z zamiany większéj części 8-dniowego niegdyś szarwarku, odrabianego w naturze do dróg w kraju, a na budowę dróg bitych 1go rzędu przeznaczona, dziś, z powodu wykonania już tychże, przedstawia możność użycia jéj na korzyść dróg 2go-rzędnych; jednak nim to nastąpi, może miéć miejsce znakomity postęp w budowie tych ostatnich, i przy użyciu środków na ten cel dotychczas dozwolonych, jakiemi są: szarwark dwudniowy, odrabiany w naturze lub deklarowany do opłat, dobrowolne ofiary i corocznie przeznaczana przez Skarb Królestwa summa rsr. 20,000; skoro kierunki tychże obierane będą obok uwagi na interes ogólny szczególnych okolic i warunki wyżéj wskazane, ze względem nadto na większą lub mniejszą obfitość materyałów, do ich budowy potrzebnych, ilość robocizny szarwarkowéj dwudniowéj, bez uszczerbku dla innych dróg zwyczajnych użyć się mogącéj; wreszcie *na stan dotychczasowy kommunikacyi na obranym kierunku, który częstokroć sam przez się jest lub może być dogodnym na każdą porę roku dla przejazdu i transportów, przy użyciu zwyczajnych miejscowych środków*.

W guberni Lubelskiéj zaprojektowano dotąd 11 traktów do przebudowania na bite 2go rzędu; wszystkie mniéj więcéj mają na celu połączenie wewnętrznych okolic téj guberni albo z traktami bitemi 1go rzędu: Brzesko-Litewskim, Lubelsko-Warszawskim i Chełmskim, niektóre połączenie z rzeką Wisłą; takiego jednak nie masz, wyjąwszy 1°-rzędny Brzesko-Litewski, coby ułatwiał przystęp do rzeki Buga—rzeki, która rzec można, równie ważną stanowi kommunikacyę w kraju w handlu zbożowym i drzewnym, co Wisła. Przy uwadze więc, powtarzam, głównie na to, że drogi bite 2go rzędu nie mają służyć wyłącznie jako drogi kommunikacyjne między większemi i mniejszemi miasteczkami powiatów w guberni, dla ułatwienia więcéj drobnego handlu i spekulacyj jarmarcznych, ale jako drogi transportowe dla produktów rolnych do magazynów

---

(1) Budowę dróg bitych 1go rzędu rozpoczęto szarwarkiem w naturze, gdy jednak ten sposób prowadzenia robót przedstawiał znakomite utrudzenia i niedogodności, tak dla samych robót i ich postępu, jak dla kontrybuentów szarwark odrabiających—6 więc dni z téj robocizny zamieniono na opłatę pieniężną, dla zyskania gotowego funduszu na budowę tychże dróg—2 dni zaś pozostawiono do utrzymania w dobrym stanie dróg bocznych.

zbożowych lub bindug, nad rzekami spławnemi Bugiem i Wisłą, któremi nawet przy egzystencyi kolei żelaznych zboże i materyały drzewne zawsze taniéj wyprowadzane być mogą na targi zagraniczne; kierunki tych dróg winny być takie, iżby po wyjściu z punktów od dróg 1°-rzędnych, przecinając na ile można najznaczniejszéj przestrzeni jaką okolicę, także ile można najprostopadléj zdążały do miejsc, nad jedną z tych rzek położonych, gdzie się znajdują już lub mogą być urządzone składy zbożowe i dogodne przystanie dla statków. Ten warunek, ze względu na Wisłę, łączą jak się rzekło wyżéj, niektóre tylko z 11tu dróg zamierzonych do przerobienia na bite 2go rzędu, mianowicie droga z Łukowa na Żelechów do Korytnicy i daléj ku Wiśle; i z Lublina na Kraśnik do Rachowa; a życzyćby należało żeby jeszcze Lublin przez Opole połączony był z Józefowem. i część zachodnia Radzyńskiego i północna Lubelskiego z Nową Aleksandryą (Puławami), za pośrednictwem drogi od Radzynia na Kock, Michów i Żyrzyn.

Lecz pomimo to, dostawa produktów do Wisły ze wschodniéj połowy guberni, mianowicie części należącéj do dawnego województwa Podlaskiego, byłoby dla właścicieli niekorzystną, a nawet i niemożliwą. I dla tego to wywóz zboża i materyałów drzewnych z powiatów Hrubieszowskiego, Krasnostawskiego, części wschodniéj Radzyńskiego, całego Bialskiego i północnéj strony Siedleckiego, ile się niedopełni rzeką Wieprzem lub traktami Warszawsko-Lubelskim i Brzeskim, uskutecznia się rzeką Bugiem. Począwszy od Uściluga aż do ujścia téj rzeki do Narwi pod Serockiem, napotyka się częste przystanie i śpichrze; Dubienka, Włodawa, Sławatycze, Kodeń, Terespol, Gnojno, Drohiczyn, Grodzk, Myślibory, Nur, Gąsiorów, Brok, Brańszczyk i Wyszków, są punktami znakomitszemi pod tym względem. Do takich więc punktów należałoby również posprowadzać drogi bite, mianowicie od Izbicy, przy trakcie Zamojskim, do Uściluga, przedłużyć trakt Chełmski od Raciborowic do Horodła (1), zbudować drogę od Dryszczowa do Dubienki — z Łęczny do Włodawy, z Międzyrzeca do Włodawy, z Międzyrzeca na Konstantynów do Gnojna, lub na Łosice do Drohiczyna i z Siedlec na Sokołów, Sterdyń do Myślibor lub Przewozu Nurskiego.

Ktoś być może zarzuci niepodobieństwo wykonania na raz w takim zakresie dróg w jednéj guberni i przy tak szczupłych a niepewnych środkach, o jakich wyżéj była mowa; zapewne, uskutecznić je w ciągu nawet 3ch lat jest niepodobieństwem. Jednak, gdyby się zajmowano szczerze ich budową od r. 1850, t. j. od czasu jak powstał w guberni Lubelskiéj pierwszy projekt przebudowania dróg zwyczajnych na bite 2go rzędu, bez wątpienia, że byłyby one dawno otwarte do użytku publicznego, i byłaby już możność użycia szarwarku w pomoc do uspławnienia trzech rzek spławnych, któremi natura szczodrobliwie obdarzyła też gubernię, a które także, mianowicie Bug i Wieprz, wymagają wiele ofiar i pracy dla siebie. Żadna z dróg bitych 1°-rzędnych, choć za gotowe fundusze wykonywana, nie była wykończoną i oddaną na publiczny użytek wcześniéj jak po upływie lat 3ch a nawet i 4ch; cóż więc było dziwnego, skoroby takaż droga 2go rzędu była użyteczną w całéj swéj rozwiniętéj długości nawet po upływie lat 8miu.

Nie każda wprawdzie i z dróg 2° rzędnych może posiadać w równéj obfitości środki miejscowe, jak robocizna i materyały, a ztąd i przeciąg czasu do jéj zbudowania potrzebny byłby dłuższy; lecz też znowu gdy idzie o udogodnienie jakiéj linii komunikacyjnéj, prosty rozsądek nakazuje przedsiębrać stosowne w tym celu roboty tam przedewszystkiém, gdzie tego niezbędna okazuje się potrzeba, t. j. podwyższać i adamizować zapadłe groble, adamizować miejsca wysoko-piaszczyste, opatrywać w pokłady piaskowe przestrzenie gliniaste i t. p.

Wreszcie, tam gdzie zupełnie okazuje się brak materyału kamiennego lub utrudniona jego zbiórka i dostawa, dla braku potrzebnéj ilości robocizny szarwarkowéj, skutek odpowie celowi, jeżeli zamiast adamizowania miejsc piaszczystych i grobel zwykle błotnych, ustali się pierwsze najprostszemi pod ręką znajdującemi się środkami, jakiemi są torfy, glina, faszyna iglasta drobno cięta, mech leśny lub wrzosy; udogodni się zaś drugie przez odpowiednie podwyższenie ich nad grunt naturalny i poziom wód powodziowych i opatrzenie w pokład z czystego piasku, z odciekami drenowemi do rowów bocznych. Ile zaś praktyczne są oba te środki, próby dokonane ze ścisłością techniczną, w różnych miejscach guberni, dowodnie przekonały.

Że szarwark dwudniowy jest mniéj więcéj dostateczną pomocą do udogodnienia kommunikacyj na drogach bocznych, wątpić o tém nie można. Każda siła zbiorowa jest wielką i nader użyteczną w zastosowaniu, byleby tylko w użyciu jéj ścisłość i systematyczność kierowały. Tak samo się rzecz ma i z szarwarkiem dwudniowym, po największéj części przez ludność rolniczą odrabianym. Lecz w tym ostatnim razie trzeba jeszcze pamiętać o tém, że powinność dla użytku ogólnego przeznaczona w żadnym wypadku na korzyść osobistą obracaną być nie może, że nadzór w użyciu téj powinności należy powierzać osobom, mającym zamiłowanie do porządku i należyte a uczciwe pojęcie o spełnieniu przyjętego obowiązku, gorliwie i bez popełniania nadużyć, przynoszących nietylko szkodę przedsięwzięciu, ale co większa, demoralizujących lud, który z pewnością ciężko będzie pracował, byle tylko wiedział, że pracuje dla ogólnego pożytku. I on ma swoje pojęcia, jak należy współdziałać w interesie dobra ogólnego; ile pożytecznym był lub być może w tym względzie, dawał i daje tego dowody; potrzeba tylko nadać takim chęciom należyty kierunek (2). W każdym bowiem razie, aby postąpić krok naprzód, potrzebny przykład od tych co na sterowisku ludu stoją. Mało jest radzić tylko o polepszeniu ogólnego bytu i środkach dla osiągnięcia go; na nic się nigdy nie przydały jałowe obietnice, plany i napuszyste frazesa; przyszłość każdego przedsięwzięcia spoczywa rzetelnie tylko w zrękowinach możnego z wieśniakiem u stóp ołtarza i na polu pracy; inaczéj wszelkie w tym celu przedsiębrane projekta, po chwili zapału zostaną w projektach, a rezultat ich objawi się tylko w ogólném niezadowoleniu.

T. P.

UPRAWA CHMIELU

w zastosowaniu do średnich i małych gospodarstw kraju naszego.

Z powstawaniem coraz liczniejszych średnich i dźwiganiem się małych gospodarstw wiejskich w kraju naszym, szerzyć się zaczyna coraz więcéj uprawa roślin, znajdujących zastosowanie w rozlicznych gałęziach fabrycznego przemysłu. Jest to naturalne i konieczne następstwo drobnéj własności, która u nas, podobnie jak w zachodnich krajach, powołaną zostanie do odegrania ważnéj roli w ekonomice narodowéj. Z saméj natury rzeczy wielka uprawa, zasadzająca się na obszernych przestrzeniach, nie może, bez odciągnięcia z głównego celu uwagi i sił roboczych, zająć się roślinami, wymagającemi ciągłéj pieczołowitości, mozolnych lubo korzystnych starań. Przeciwnie, drobna własność, nie mogąc rywalizować z wielką w uprawie roślin kłosowych, która w ścieśnionych granicach przy obecnych ekonomicznych warunkach, nie zapewnia odpowiednich procentów, zmuszoną jest niemal szukać zysków na inném polu starań drobniejszych, mozolniejszych, ale też i większą stosunkowo przynoszących korzyść.

Przedstawiając więc o ile możności dokładny obraz uprawy chmielu — na który to przedmiot obecnie uwaga rolników zwróconą została, z powodu wysokich cen tego materyału — kładziemy

---

(1) Co podobno teraźniejsza administracya dróg bitych 1go rzędu już przedsięwzięła.

(2) Może mogłyby być przytoczone fakta, jak włościanin Królestwa ocenia i chce być usłużnym tam, gdzie tylko są dążenia do porządku dla publicznego dobra. Ilekroć razy np. nakazaną była zbiórka i dostawa kamieni polnych do budowy dróg bitych 2go rzędu, włościanie bez żadnego rygoru egzekucyjnego, na prosty rozkaz Wójta gminy, w braku tego materyału na swych gruntach, o 5 lub 6 mil od swych siedzib zbierali go i dowozili do drogi, przecinającéj na 10-werstowéj przestrzeni ich gminę, chociaż potrzebna na to ilość robocizny szarwarkowéj obliczoną była na odległość dowózki 1 do $1^1/_2$ wersty od budowanego traktu.

główny nacisk na powyższą myśl, w całéj bowiem pracy naszéj staraliśmy się o jak najdokładniejsze jéj rozwinięcie w zakresie obranéj materyi.

Chmielnictwo w kraju naszym od lat dawnych znajduje się w stanie zaniedbania; liczne na to złożyły się powody. Małe użycie piwa, które wyrugowane zostało nadmiarową konsumcyą wódki, brak widoków korzystnéj sprzedaży chmielu, czy to w kraju, czy za granicą, ku czemu główną tamę kładzie niedostatek odpowiednich środków komunikacyjnych i organów pośredniczących; nakoniec zupełna nieznajomość uprawy, a zatém otrzymywanie plonów lichych co do ilości i jakości—oto przyczyny obecnego zaniedbania, które doszło już do tego stopnia, iż znaczne ilości chmielu z zagranicy na wewnętrzną konsumcyę sprowadzać musieliśmy. Lecz w roku bieżącym, przyczyny usprawiedliwiające w części zaniedbanie téj gałęzi gospodarstwa wiejskiego, znacznéj uległy zmianie, a nawet możemy powiedzieć, nie istnieją zupełnie.

Zwiększenie się konsumcyi piwa, nietylko w miastach, ale i na wiach, skłaniając do zakładania coraz liczniejszych browarów, podnosi żądanie chmielu — a prawdopodobnie potrzeba tego materyału wzrastać nie przestanie, lubo nie mamy zamiaru utrzymywać, iżby obecne wysokie ceny, spowodowane nieurodzajem i większém żądaniem jak zaofiarowaniem produktu utrzymać się miały. Dziś też skutkiem powstania Domów Zleceń, pośredniczących chętnie wszelkim tranzakcyom, tak wielkich jak drobnych właścicieli ziemskich, nie można się użalać na brak sposobności sprzedaży, sfera bowiem naszych handlowych obrotów znacznie rozszerzoną została. Nie można przecież powiedzieć, aby uprawa chmielu była u nas zupełnie zaniedbaną; w okolicach Kaliskiego, Piotrkowskiego, wielu gospodarzy oddaje się jéj z zamiłowaniem i znajomością rzeczy. Tak np. zacytować możemy chmielnik w Dąbrowy, na 400 prętach kwadratowych założony, utrzymywany bardzo starannie i przecięciowo w latach średnich dający 1000 złp. czystego dochodu. W roku bieżącym, przy wygórowanych cenach za chmiel (w Konińskiém i Kaliskiém płacono czas niejaki po 60 kop. za funt; w Warszawie w listopadzie stał chmiel krajowy po 45 kop.) dał on zapewne dochód daleko znaczniejszy; kiedy w Warszawskim dochód brutto z jednego chmielnika na mordze, wynosił 2700 złp., chociaż stosunkowo sprzedano produkt tanio, bo po 10 groszy za funt niesuszonego. Okolice Kaliskiego i Piotrkowskiego prowadzą dość znaczny handel tym produktem; głównie pośrednictwem zajmują się żydzi miasta Strykowa, zakupujący chmiel na jarmarkach w Tuszynie i prowadzący go w Gostyńkie, Włocławskie, gdzie znajduje się stosunkowo dość znaczna ilość browarów. O umoralnienie i uproszczenie tego handlu odzywają się głosy interesowanych — zdarza się bowiem bardzo często, iż chmiel zamówiony u kupca ze Strykowa lub Tuszyna, dochodzi do browaru w stanie zepsutym lub wygotowany. Zapewniała mnie też osoba dobrze z handlem chmielu obeznana, iż znaczne partye tego produktu z kraju naszego wyprowadzane, po nadaniu im koloru przez siarkowanie, wracają do nas jako chmiel *czeski* lub *morawski* i drogo są płacone (obecnie funt chmielu zagranicznego dochodził do 12 złp. w Warszawie; w Monachium cena za centnar wynosi 360 złr.) Sądziemy nie bezzasadnie, iż i tu Domy Zleceń staną jako pośredniki, a nawet już w r. b. Domowi Zleceń Rolników Nadwiślańskich w Opolu, złożono w komis około 3,000 funtów z Kozienickiego.

Do okolic zajmujących się staranniéj uprawą chmielu, należą północne powiaty guberni Augustowskiéj, mianowicie Maryampolski; plon otrzymywany już to w znacznéj części znajduje zużycie na miejscowe potrzeby, już to wychodzi do sąsiednich okolic Pruss. Uprawą chmielu zajmują się drobni właściciele, cząstkowa szlachta i włościanie — co całemu krajowi za przykład posłużyć powinno. W innych okolicach uprawa chmielu jest cząstkową, lubo zdarzają się i tu chmielniki znaczniejsze, jak np. w Zarkach, obszerny chmielnik, dostarczający wybornego produktu znanemu miejscowemu browarowi, a część pozostałą wysełający w handel; toż samo chmielniki w Żytnie, Kupiętynie, Przezdziatce i wielu innych miejscach zasługują na uwagę.

Lecz produkcya naszego chmielu niczém jest w porównaniu uprawą rozwiniętą w W. Ks. Poznańskiém, któremu handel zagraniczny tym produktem przynosi około trzech milionów talarów rocznie. Mianowicie głośny jest w całéj Europie jarmark na chmiel w Nowym Tomyślu, (małe miasteczko, trzy mile od Międzyrzycza, nad granicą Brandeburgską), gdzie przybywają kupcy wprost z Niemiec i z Anglii. Nie sądziemy, abyśmy i my nie mogli znaczne partye chmielu wyprowadzać w handel zagraniczny; miejscowości w kraju naszym na chmielniki dogodnych posiadamy obfitość, klimat nie stawia przeszkody, a co do kosztów produkcyi, te u nas wypadną bez porównania taniéj niż w Poznańskiém, już to z powodu mniejszéj wartości ziemi, już tańszéj pracy i innych materyałów, w chmielnictwie znajdujących zastosowanie, że wspomniemy tylko tyki, których kopa około Nowego Tomyśla kosztuje do 5 talarów, kiedy u nas i połowy nie wyniesie.

Powszechnym zarzutem, czynionym przez gospodarzy téj roślinie, jest mozolność uprawy, drobiazgowość i znaczne spotrzebowanie rąk, jakiéj chmiel wymaga. Z téj to właśnie przyczyny, dajemy pierwszeństwo małym chmielnikom (wchodzącym w skład drobnéj uprawy) przed wielkiemi, które wymagają znacznych zakładów i mnóstwa rąk, na obfitość których kraj nasz uskarżać się nie może. Dla tego też nie możem dość zachęcać do starannéj uprawy małych chmielników, obrobionych punktualnie, posiadających produkt w gatunku wyborowym. Korzyści łatwo osądzić: dziś chmiel krajowy, pochodzący z roślin nieszlachetnych, źle wysuszony, źle upakowany, płaci się średnio 3 złp., kiedy chmiel zagraniczny 12 złp. Zbierajmy więc mniéj plonu— ale w lepszym gatunku, suszmy go staranniéj, pakujmy troskliwiéj, a zyski niezawodnie będą większe niż z wielkich a zapuszczonych przestrzeni. W końcu naszéj pracy podamy obliczenie kosztów produkcyi — lecz nadmienić nam wypada, iż przy małéj przestrzeni pod chmielnik (np. 100 prętów), obrobionéj w chwilach wolnych od innych prac przez członków rodziny drobnego posiadacza, koszta te wypadną prawie żadne, a zyski powiększą się znacznie. Zresztą, uprawa chmielu nigdy nie może stanowić podstawy gospodarstwa, lecz jako zajęcie uboczne, cząstkowe, wpłynie nie mało na powiększenie zysków z ogółu prac rolnych i przyczyni się do rozwoju zamożności drobnych właścicieli.

To mając na uwadze, w ciągu mojéj pracy głównie starałem się tak ułożyć uprawę, aby wykonanie jéj nie przechodziło sił pojedynczego drobnego właściciela. W tym względzie za przewodnika posłużyła mi uwieńczona rozprawa pana Izota. Dla tego też nie znajdą tu czytelnicy wyczerpujących sposobów sztucznego suszenia, ani uczonych badań nad lupulinem, bo te albo już znalazły miejsce w dziełach w polskim języku wydanych, (patrz Dodatek do Technologii rolniczéj Otto i Siemensa), albo też ważne być mogą dla specyalistów, i przez tych w dziełach specyalnych znalezione będą. Nam chodziło o podanie przewodnika, którego przepisy powszechne w kraju zastosowanie znaleść mogą, tak w większych jak i mniejszych gospodarstwach rolnych.

Warszawa, dnia 25 listopada 1860 roku.

(Dalszy ciąg nastąpi).

O PSZCZELNICTWIE.

ROZDZIAŁ V.
O wyrobach pszczół.

(Dokończenie).

18) Jak się obchodzi z produktem pszczół?

Pszczoły hoduje człowiek szczególniéj dla zysku z miodu i wosku, dwóch głównych ich wyrobów. Miód zbierają w stanie surowym z kwiatów, lub z spadłéj miodunki, które potém własnością swego żołądka na lepką słodycz, miodem zwaną, przerabiają. Wosk jest wynikiem pierwszego, dla tego też pszczoły tylko wtenczas plastry nowe budują, gdy jest dobre miodobranie. Ponieważ nie wszystkie kwiaty równą mają słodycz, przeto też i miód z nich

wyrabiany, właściwy ma smak i woń. Grecy starzy, najlepszym miodem mienili ten, który z góry Hymettus w Grecyi pochodził, a poeci ich widzieli go zawsze na stołach uczt swych bożków. U nas najlepszym miodem jest zbierany z kwiatu lipowego; dla swego wybornego smaku i białości powszechnie pod nazwiskiem «Lipca« znany. Czysty smak miodu, głównie zależy od wytapiania go, dla tego podaje się na to następujący sposób:

Miód w kawałkach węzy zostający, trzeba dokładnie oczyścić z pyłku kwiatowego, i włożywszy go potém w koszyczek z prątków upleciony, w kształcie głowy cukru, na dół końcem spuszczony, podusi się dobrze łyżką. W podstawione naczynie spływać będzie czysty miód bez wosku; gdyby temperatura była za zimna, trzeba czynność te uskutecznić w dobrze ogrzanym pokoju. Miód na zimno spuszczony jest długo trwały, smaczny i nabiera koloru czerwonego. Na przechowanie długie przeznaczony, wléwa się w czyste kamienne garnki, a na wierzch wléwa się cokolwiek roztopionego czystego wosku, przez co się uformuje na miodzie skorupa woskowa, wstrzymująca przystęp zepsutego powietrza, chroniąc miód zarazem od uszkodzenia myszy, etc.

Pozostałe części kładzie się w garnek na rozgrzane dno, zostawiając tak długo, dopóki się miód nie rozpuści, przecież aby się nie gotował, bo wtedy nabrałby koloru czarnego. Wléwa się go potém w przetak (gęste rzeszoto), w którym po odpłynięciu miodu, wosk z oczyszczenia pozostanie. Przetak polawszy jeszcze trochą ciepléj wody, wypłukuje się wszelką słodycz, którą albo do żywienia pszczół, albo na miód do picia, lub nareszcie na ocet użyć można.

Wosk się wytapia następującym sposobem:

Wszystkie kawałki węzy kładzie się w kociołek wodą nalany, gotując tak długo, dopóki się wszystko nie rozpuści. Wléwa się wtedy wszystek płyn na raz, lub częściowo, w zmoczony worek rzadki, ale mocny płócienny, i wyciska się w prassie do tego przyrządzonéj, lub przyciśnieniem kamienia. Można także wykręcać wosk w serwecie, lub w jakiém płótnie, kręcąc toż w przeciwne strony obadwa rogi. Wosk wyciskany spadać winien w podstawione naczynie, nalane zimną wodą. Po wyciśnieniu, wybiera się wszystkie pozostałe szczątki wosku, stapia się go jeszcze raz i wylewa na mokre jakie naczynie, szersze u góry niż u dołu, np. salaterkę, donicę, etc.; zkąd ostygły wosk, za przewróceniem naczynia, wypadnie.

Miód do picia robi się następującym sposobem:

Na jednę kwartę miekkiéj wody bierze się ½ kwarty miodu, i gotuje się w kotle przy wolnym ogniu, tak długo, dopóki świeże kurze jaje wrzucone, do $^1/_3$ się nie pokaże. W czasie warzenia trzeba pilnie zbierać szumowiny i wszelkie nieczystości na wierzch spływające. W braku jaja świeżego, można zrobić próbę rozpaloném żelazem, i jeżeli toż po krótkiém zanurzeniu wyciągnie się czerwone, miód dosyć jest ugotowany. Poprzednio godzinę przed ugotowaniem, kładzie się w worku zawiązanym 1 funt chmielu na 100 kwart miodu, i jeżeli miód ma być smaku korzennego, dodaje się do tejże ilości 6 łutów cynamonu, 1 łót białego imbiru, 1 łót dydyanu i 2 łóty goździków, także w woreczku zawiązanych. Ugotowana massa przecedza się przez serwetę, a lepiéj przez filcowy worek w naczynie drewniane, a po ostudzeniu wléwa się w sądek, tak jednak ostrożnie, aby męty w naczyniu pozostały. Ustawiona w ciepłém miejscu beczka, tak długo tam zostaje, dopóki miód nie odrobi, czyli nie odbędzie fermentacyi, co w cieplejszém miejscu prędzéj się stanie. Pozostałe męty przecedza się przez worek filcowy, lub flanellę, i zachowuje się do dolewku beczki w butelkach. Aby prędzéj miód robił, beczka zawsze winna być pełna, i dobrze dziurę jéj woskiem na około oblepić. Po upływie dwóch miesięcy zcedzi się miod jeszcze raz przez filcowe worki lub bibułę, i przeléwa się w inną beczkę, ustawioną już nie w cieple, lecz w zimne miejsce. Nie korkuje się jéj mocno, bo i tu miód jeszcze robi; dopiero po 12 tygodniach zléwa się go w flaszki, lub w beczki mocno zaszpontowane i wynosi się do sklepu do dalszego użytku.

Ocet miodowy następującym robiony bywa sposobem:

Na 1 funt miodu bierze się 16 funt. wody źródlanéj, a ugotowawszy i zeszumowawszy dokładnie, spuszcza się słodką wodę w beczułkę. Po należytém ostudzeniu dodaje się 1 funt okowity, także nieco surowego winnika, i ustawia się naczynie w ciepłém miejscu, aby ocet odrobił, dolewając co parę dni czystym octem naczynie do pełności. Po dokładném odrobieniu ocet zléwa się w butelki, w których dobrze zakorkowany, długo się przetrzymuje.

Stosunek słodyczy, stanowi tu tęgość octu, który jest lepszy i zdrowszy od wszelkich innych fabrykatów.

Mniéj kosztowny ocet miodowy, robi się także tym sposobem:

Na plastry miodowe naléwa się gorącéj wody, a po należytém wypłukaniu, przecedza się słodka woda przez filc lub flanellę, i wléwa się do beczki, do któréj się zadaje trochę zakisu. Zanosi się potém beczkę do sklepu, a lepiéj do ciepłego jakiego miejsca, dolewając ją codziennie winnym octem. Po 14 dniach beczka się zaszpontuje. Latem wynosi się beczkę na poddasze i tam gdy postoi przez lato, wyrobi się z tego ocet czysty przyjemnego smaku, lepszy i mocniejszy od wszelkich innych przyprawianych.

W gazecie pszczelarskiéj Eichstädzkiéj z r. 1852 w Nr. 8, podano receptę do fabrykowania bardzo dobrego napoju z miodu, pod nazwiskiem: *Miód zdrowia, służący na wszelkie dolegliwości piersiowe.*

℞. *Rad. Gentian. jv.*
florent Viol. odorat. viii
Herb. Bing.
—Euchium vulg. a. a jj.
Album vini
Aqua fontan. a a kwart j.

Ostatniemi dwiema naléwa się to wszystko i moczy się przez dni 8. Po zcedzeniu wléwa się do 12 funt. miodu i rozrzedzony płyn naléwa się we flaszki, które mocno zakorkowane, w chłodnym piasku się zachowują. Chory na piersi, dychawiczność lub ból brzucha, zażywa przed każdém jedzeniem jednę łyżkę stołową z dobrym skutkiem.

(Przedruk z dzieła P. Józefa Zawadzkiego).

DROBIAZGI.

W numerze 246 czasopisma *The Engineer* (str. 183) znajdujemy opis nowego siewnika do rzutowego siewu wapna, soli, sadzy, guana i t. p. Regulacya gęstości siewu jest zupełnie zawisłą od gospodarza i obsługującego, który w każdéj także chwili czynność przerwać może.

Siewnik ten jest wynalazku p. *J. Green w Newtownie (Worcestershire)*, i patentowany 13 lutego 1860.

W tymże samym numerze czytamy krótkie sprawozdanie, wyjęte z *Bulletin de la Société Imperiale d'Acclimatisattion*, o przyswojeniu gospodarstwu *Lamy*, pochodzącéj z górzystych krajów Ameryki. We farmie St. Mon, leżącéj blisko 1500 stóp nad powierzchnią morza, wyborne wydało rezultaty hodowania tego zwierzęcia, żywiącego się wedle sprawozdania temi samemi co i koza pokarmami, a nie lubiącego nawet ziarna. Średnia waga runa wynosi przeszło 7 funtów (wagi warszawskiéj), a jakkolwiek wełna nie ma téj saméj wartości, jak wełna lepszych ras owiec, wyrabiają z niéj bardzo delikatne tkaniny, mięszając ją z bawełną.

W niektórych okolicach Polski, szczególniéj w Karpatach, możeby hodowla lamy większe przyniosłaby korzyści, niżeli hodowla owiec cabanek, które dotychczas zwykle się hodują. Szczególniejsze to zwierze nietylko służy do produkcyi wełny i mięsa, ale na grzbiecie swoim unosi ciężary od 80 do 100 funtów wynoszące. Jest to zwierzę nader spokojne i cierpliwe, a bez wielkiego natężenia z powyższym ciężarem 6 wiorst uchodzi. Klimat nieco surowy, zimny, jest dla niego lepszy niż klimat łagodny lub ciepły.

W Drukarni Gazety Warszawskiéj — Wolno drukować. — W Warszawie dnia 17 (29) Listopada 1860 roku. p. o. Starsz. Genz. **A. Funkenstein.**